



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	
Nome Prodotto PIZZETTE Codice SIPA 2490	
DATA EMISSIONE 06/10/2016	REVISIONE 01

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita / Brand name: buoni e pronti ®
Prodotto per / Manufacturer for : S.I.P.A. spa
Indirizzo/address Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027
info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO DA FORNO CRUDO CONGELATO
DENOMINAZIONE COMMERCIALE Pasta sfoglia con pomodoro e mozzarella.
INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Acqua - Semiconcentrato di pomodoro (20%) - Grasso vegetale (Palma) - Mozzarella (4%) (Latte pastorizzato - Sale - Caglio - Fermenti lattici) - Olio vegetale (Girasole) - Sale - Besciamella in polvere (Amido modificato - Sciroppo di glucosio - Farina di frumento - Siero di latte in polvere - Burro anidro in polvere - Latte scremato in polvere - Stabilizzante E 464 - Addensanti E 412 e E 415 - Sale) - Zucchero - Estratto di malto d' orzo - Origano - Spezie - Pasta di acciughe (Acciughe - Sale - Olio di oliva). Può contenere tracce di uova, soia e frutta a guscio.
----------	---

10 16

Peso etichetta 4000 g
Codice EAN 8007574024908

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21- Validated method (AFNOR N° BRD - 07/7 - 01/8 - 12/04)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° 310 - 12/16-09/05)
L. Monocytogenes	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/11- 03/04)



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	
Nome Prodotto PIZZETTE Codice SIPA 2490	
DATA EMISSIONE 06/10/2016	REVISIONE 01

REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1331 KJ
	320 Kcal
Grassi / Fat	22,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	11,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	24,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,9 g
Proteine / Protein	4,5 g
Sale / Salt	1,27 g

TMC del prodotto

12 mesi/months

Temperatura di conservazione

Conservare a temperatura non superiore a -15° C.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Istruzioni d'uso

Preriscaldare il forno a 200°C e cuocere per 15-20 minuti.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario-	Pellicola PP	6,2	540
Imballo secondario	Imballo 34 in cartone ondulato	370	363 x 252 x 171

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80x 120 cm
Pezzi/ scatola - Pieces / Case	1
Casse. / strato - Case / Layer	9
Strati / pallet - Layer / Pallet	9
Casse / pallet - Case / Pallet	81



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDE TECNICA PRODOTTO FINITO	
Nome Prodotto PIZZETTE Codice SIPA 2490	
DATA EMISSIONE 06/10/2016	REVISIONE 01

ALLERGENI/ ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof		X
Pesce e derivati / Fish and products thereof	X	
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati /Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CE/ EC Regulation n° 852/2004	dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CE/ EC Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General principles and requirements of food law.
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1829/2003	Gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati	Genetically modified food and feed
Regolamento CE/ EC Regulation n° 1830/2003	Tracciabilità ed etichettatura di ogm e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da ogm	GMO traceability and labelling and traceability of foods and feeds from gmo
Regolamento UE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore	Products labelling – Information provided to consumers



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto PIZZETTE Codice SIPA 2490

DATA EMISSIONE

06/10/2016

REVISIONE 01

REQUISITI QUALITATIVI GENERALI/ GENERAL QUALITY ASPECTS

SIPA garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale ed europea.
SIPA garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato
SIPA garantisce la rintracciabilità con un sistema certificato

SIPA guarantees the use of G.M.P. in the factory and the respect of Italian and European food legislation.
SIPA guarantees application of certified HACCP plan
SIPA guarantees product traceability by a certified system

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.
This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.